

Alessandro Borghese Kitchen Sound: gnocco fritto, un classico da strada

borghese-8-1367424c

GNOCO FRITTO

(Costo € - Tempo 5 h 30' - Difficoltà ##)

Ingredienti:

250g di latte

250g d'acqua

5g di zucchero

5g di bicarbonato

20g di strutto

10g di lievito di birra

1000g farina

1 pizzico di sale

Olio di semi q.b.

Crescenza e salumi stagionati a piacere

Preparazione:

Versa nel boccale di una planetaria i seguenti ingredienti: farina, zucchero, bicarbonato, sale, strutto, lievito di birra sciolto in acqua, acqua e latte.

Quando l'impasto risulta omogeneo, stendilo su un tagliere e ricopri il tutto con la pellicola trasparente. Fai lievitare per 5 ore.

Lievitato l'impasto, aiutati con la nonna papera per dare uno spessore di qualche millimetro. Taglia la sfoglia conferendogli una forma a rombo. Friggi in olio bollente.

Quando i rombi iniziano a gonfiare e dorare, scolali e asciugali sulla carta da pane.

Affianca lo gnocco fritto con un tagliere di prosciutto crudo appena affettato e della crescenza

cremosa.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno